

MAESTE

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SAN MARTÍN DE RUBIALES

ALMA DEL VIVAR

AÑADA 2020

«Desde niños, la Finca familiar El Vivar era nuestro lugar de contacto con el campo, con los pueblos y sus bodegas subterráneas, donde nos perdíamos por sus laderas y mesetas castellanas, a veces infinitas, bajo el calor del verano. Alma del Vivar es un homenaje a esos recuerdos, que enlazados de una manera u otra nos ha llevado a amar y disfrutar de la vitivinicultura, y así elaborar este vino con alma.»

INFORMACIÓN

Bodega

Bodegas Maeste

Propietario

Miguel Peña

Viticultor

Juan Manuel Martínez

Añada

2020

Crianza

6 meses en bodega de roble, francés (95%) y americano (5%)

Denominación de Origen

D.O.P. Ribera del Duero

Enólogo

Guillermo Llorente

Tipo de Vino

Vino Tinto

Variedades

Tempranillo (97%) y Merlot (3%)

VITICULTURA

Viñedos: Alma del Vivar ha sido elaborado con 2 microparcels de viñedos con edades comprendidas entre los 25 y 50 años a orillas del río Duero, en los parajes Rodero y Valdepila entre los términos de San Martín de Rubiales y Roa, Burgos.

Suelos: Mezcla de calizas, arcillas, arenas, piedras calcáreas y minerales que aporta la sedimentación de la montaña, destacando la mica.

Altitud: 850 m, mejor ventilación y un adelantamiento vegetativo por su fuerte insolación y su menor vegetación natural que nos permitirá obtener una uva óptima con independencia del año.

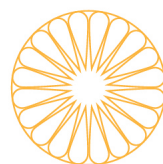
Inclinación: Pendiente media del 30%, que facilita la escorrentía de las lluvias evitando que haya encharcamiento y humedades en las viñas.

Orientación: Sur con alineación de viñedos Norte - Sur, lo que permite equilibrar la fuerte insolación de los días de verano y al mismo tiempo recibir abundante luz durante la mayor parte del día a lo largo de todo el año.

Natural: Trabajamos con una filosofía y prácticas agrícolas de mínima intervención, y viticultura tradicional, multiplicando las tareas a mano buscando el mejor equilibrio de la planta.

Clima añada: De carácter continental, invierno frío y largo, verano corto y caluroso, con una pluviometría escasa de alrededor de los 450 litros/metro cuadrado y con 2.200 -2.800 horas de sol al año.





MAESTE

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SAN MARTÍN DE RUBIALES

ALMA DEL VIVAR

AÑADA 2020



VINIFICACIÓN

Vendimia: Manual en pequeñas cajas de 12 kgs, durante los días 30 de Septiembre y 1 de Octubre. Selección en viñedo y en la bodega con mesa de selección a 8 manos.

Levaduras: Autóctonas y fermentación espontánea.

Fermentación: Encubado largo de 23 días desde el 1 hasta el 23 de Octubre.

Extracción: Remontados diarios y trasiegos de decantación manteniendo las lías finas.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés (95%) y americano (5%), de tostados y grano medio, de tipo bordelés de 225 L (88%) y de 400 L (12%), manteniendo un equilibrio de intensidad entre nuevas (7%), usadas de primer año (18%) y de segundo año (75%).

Botellas: 5.426 botellas bordelesas, 60 Magnum y 5 Doble Magnum.

Analítica: 14 % Alc. Vol. Ph 3,75

NOTAS DE CATA

Un vino vivo, de corte moderno pero fiel a las características y tipicidad del terruño de la Ribera, con fuertes colores rojo rubí y cereza. En nariz es intenso, con aromas de frutos silvestres negros y rojos como moras y frambuesas, con toques sutiles de roble perfectamente integrados que le dan al vino ligeros recuerdos de café y especias como la canela. En boca es fresco, con un agradable paladar medio y un magnífico retrogusto. Maeste Alma del Vivar es un vino versátil, perfecto para acompañar todo tipo de platos gastronómicos.